E N G L I S H



TORTILLA / FLATBREAD MAKER

TS-126



Operating and Safety Instructions

-FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY –

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING-To reduce the risk of fire, electric shock, serious personal injury and property damage please note the following:

- This appliance is not intended for use by children. Keep the appliance out of the reach of children and pets. Extra caution is necessary when using this appliance near children.
- Always ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet and allowed to cool before assembling, disassembling, relocating or cleaning it.
- Do not leave the appliance unattended while it is in use. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use.
- Do not immerse or expose the Base, Power Cord, or Plug of this appliance in water or other liquids.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs when handling product. Use protective oven mitts or gloves when removing the Lid or handling hot containers to avoid burns or personal injury.
- This appliance generates heat and steam during use. Please take the proper precautions to avoid burns, fire, and personal or property damage.
- Do not use attachments not recommended or sold by the Manufacturer. Attachments, when furnished, may become hot during use. Allow any attachments to cool before handling them.
- Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or other heated surfaces.
- Use extreme caution when moving an appliance containing food or liquids.
- Use the appliance in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches of space on all sides of the product to allow adequate air circulation.
- Use appliance on a table or sturdy flat surface.
- Keep the appliance away from curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with wet hands.
- This appliance is intended solely for non-commercial, non-industrial, household use in cooking of food for human consumption; do not use the appliance outdoors or for any other purpose.
- Do not operate the appliance empty.

- Do not let cord hang over edge of table or counter where it may be tripped over or pulled. Do not allow cord to touch hot surfaces.
- Do not operate the appliance if it has a damaged power cord or plug, if wires are exposed, if it malfunctions, if it is dropped or damaged, or if the motor housing is dropped in or exposed to water.
- This appliance has no user-serviceable parts.
- Do not attempt to examine or repair this appliance yourself. Only qualified service personnel should perform any servicing. Take the appliance to an appliance repair shop of your choice for inspection and repair.
- Do not overload wall outlet, extension cords, or integral convenience holders, as this can result in a fire or electric shock.
- Do not put any stress on the power cord where it connects to the appliance, as the power cord could fray and break.
- To Disconnect, turn dial to “Min” position and remove the plug from the wall outlet.

SPECIAL INSTRUCTIONS:

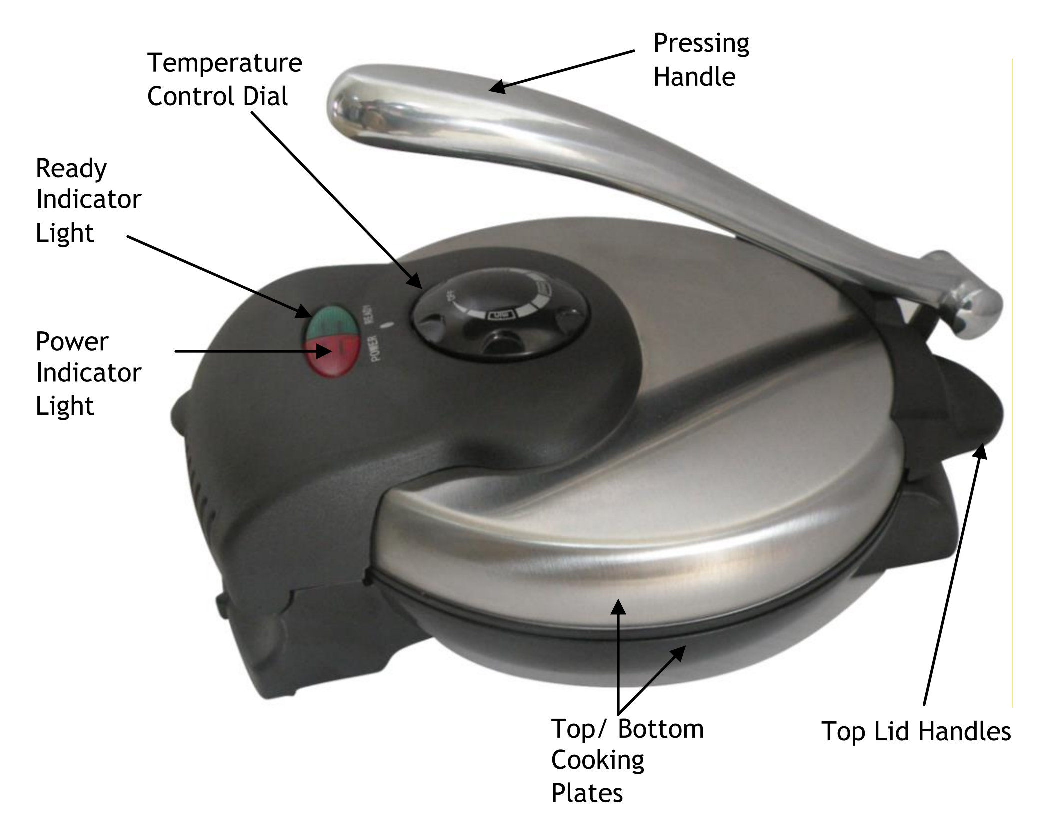
- A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this appliance, but if one must be used:
  - The marked electrical rating must be at least as great as that of the appliance.
  - If the appliance is of a 3-prong grounding type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
  - Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.



WARNING: This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) to reduce the risk of electrical shock. This is a safety feature. The plug will fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

Parts:



Before First Use

IMPORTANT: Please check all packaging material carefully before discarding as there may be accessory parts contained within the packaging material.

WARNING: Do not place any part of the product in a dishwasher.

1. Make the batter/dough for your flatbread.
2. Plug the appliance into a standard 120-volt AC electrical outlet, and then turn the Temperature Control Dial to your desired Heating level to Preheat.
3. Preheat the appliance with the Top Cooking plate in the up position so that the appliance is open.
4. The Power Indicator will light up to indicate it is in use. Once the light turns off and the Green Ready light turns on (usually about 6-8 minutes the appliance is ready for use.

Attention: First use may cause a slight odor or small smoking upon heating, it is normal. This is a result of the heating element chemical reaction. It quickly goes away.

Using Your Tortilla/Flatbread:

WARNING: Handle and Parts may become hot during Preheat/Cooking process, please use an oven-mitt for protection.

1. You can lightly coat your Tortilla/Flatbread maker with some vegetable oil using a pastry brush.
2. Form your Tortilla/ Flatbread dough into 2 inch balls. Pat them using your fingers to lightly flatten the dough ball into a patty. Place the dough patty on the Bottom Cooking plate slightly rear of the center. [Fig. 1]
3. Use the top handles to close the Top Cooking Lid. Move the Pressing Handle towards the Temperature Control Dial and gently press down to flatten the dough.

Note: If you over flatten the dough it can break apart.

4. Open the Top Cooking Lid and rotate the flat dough on the Bottom Cooking Plate to the center for even heat distribution. Once bubbles begin to form on the uncooked side you may flip your Tortilla/Flatbread to cook the other side.

Warning: Do not use Metal utensils to flip Tortillas/ Flatbreads as they may damage the Non-Stick coating. Only Wooden or heat resistant Plastic utensils may be used.

5. The Tortilla/Flatbread will puff up. This is normal as there is trapped steam within the flatbread. Gently close the Top Lid on the Tortilla/Flatbread to ensure the rise is even and remove from heat.
6. Your Tortilla/Flatbread is now ready to Eat!
7. Turn the Temperature Control Dial to OFF and unplug the appliance from the electric outlet.

WARNING: Always unplug the product from the electrical outlet when it is not in use or will be left unattended.

8. Allow the appliance to cool completely before cleaning or storing.

Cleaning Your Tortilla/Flatbread Maker:

WARNING: Always unplug the product and allow it to cool completely before cleaning or storing it.
NOTICE: Never immerse any part of this appliance.

1. Make sure the appliance has cooled. Use a soft damp cloth to wipe the Top and Bottom cooking plates.
2. Using a soft dry cloth, dry the plates and store.

Recipes and Tips:

- Dough may dry out quickly so it is important to keep it covered with a moist towel. Keeping your dough extra moist yet firm will result in lighter and smoother flat bread. You may also add small amounts of water to the dough to keep it moist before cooking.
- Give the mixed dough at least 30 minutes of resting time before shaping it into balls. Keep dough covered while it rests.
- To keep cooked flatbread moist and warm, wrap in a slightly damp cotton towel. You can also use a tortilla holder.
- Any remaining Flatbread or Tortillas can be stored in your refrigerator. Stack the tortillas/flatbread with a small piece of wax paper dividing layers. Seal the stack in a plastic bag and store. Tortillas/Flatbread can be reheated using your appliance by allowing them to come to room temperature first and cooking on the Bottom Cooking plate only.
- You can also place Tortillas/ Flatbread in your microwave for 30 seconds and serve!

RECIPIES:
-Flatbreads are a great accompaniment to Dishes like Curry's, Soups, Masalas.
-Adding sauces, meats and veggies makes great Wraps and Rolls.
-Fill your homemade Tortillas with your favorite shredded cheese and steamed veggies for an easy Quesadilla.
-Flatbreads can be made into quick Pizzas just add a bit of sauce and cheese.
Enjoy the Possibilities!

Flatbread	You'll Need:	Instructions:
Chapati / Roti:	2 Cups Whole Wheat Flour Salt (to taste) 1 Cup Water (as needed) 1-2 tablespoons Sesame or Vegetable oil (to brush dough)	In a large bowl combine the Flour, Salt and Oil. Gradually add the water and mix thoroughly. Knead dough into a smooth soft ball. Let it sit covered for about 10-15 minutes. Divide the dough in

		small balls. Cook as indicated in "Using the Tortilla/Flatbread Maker".
Corn Tortillas / Whole Wheat Tortillas	2 Cups Masa Harina ½ Teaspoon Salt 1 Cup Warm Water - -------------------------------- 1 1/2 Cups Whole Wheat Flour 1 1/2 Cups Unbleached (or all-purpose) Flour 1 Teaspoon Salt 1/3 Cup Canola or Vegetable Oil 1 cup warm water	In a large bowl combine Flour and salt (Oil if it calls for it). While mixing gradually add water. If the dough is too stiff add a little more water. Divide the dough into small balls, cover with plastic wrap and let them rest 30 minutes before cooking. Cook as Indicated in "Using the Tortilla/Flatbread Maker".
Flour Tortillas	2 All-Purpose Flour 1/2 Teaspoon Salt 1/4 Cup Vegetable Oil 2/3 Cup Warm Water	In a large bowl combine the Flour, Salt and Oil. Gradually add the water and mix thoroughly. Divide the dough into about 12 equal parts and form in small balls. Cover with Plastic Wrap. Cook as Indicated "Using the Tortilla/Flatbread Maker".
Mandarin Pancake	2 Cups All-Purpose Flour 3/4 Cup Boiling Water 1-2 tablespoons Sesame or Vegetable oil (to brush dough)	Place Flour in processor, add water slowly through tube until dough forms a ball. Cover dough with plastic wrap and let it rest for 30 minutes. Form small balls from the dough (should render 24 servings). Brush one side of each round. Flatten 2 balls at a time. Cook as Indicated "Using the Tortilla/Flatbread Maker". Pull the two halves of pancakes apart after cooking.

ESPAÑOL



MAQUINA PARA TORTILLAS / ROTI / PAN PLANO

TS-126

<u>**Instrucciones de Operación y Seguridad**</u>

-SOLO PARA USO DOMESTICO -

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando niños están presentes.

LEA TODAS LAS INSTRUCTIONES ANTES DE USAR

ADVERTENCIA- Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones personales graves y daños a la propiedad, por favor tenga en cuenta lo siguiente:

- Este producto no está destinado para su uso por los niños. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y las mascotas. Precaución adicional es necesario cuando se utiliza este aparato cerca de niños.
- Asegúrese siempre de que el producto está desenchufado de la toma de corriente y se deja enfriar antes de montar, desmontar, trasladar o limpiar.
- No deje el producto desatendido mientras está en uso. Siempre desenchufe el producto de la toma de corriente cuando no esté en uso.
- No sumerja la base, el cable de alimentación o el enchufe de este producto ni exponga el cable o el enchufe al agua u otros líquidos.
- No utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto. Adjuntos, cuando amueblada, pueden calentarse durante el uso. Permita que los productos s que se enfríen antes de manipularlos.
- No coloque electrodoméstico sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, en un horno caliente, u otras superficies calientes.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contiene alimentos, agua u otros líquidos.
- Utilice el producto en un área bien ventilada. Mantenga por lo menos 4-6 pulgadas de espacio en todos los lados del producto para permitir la circulación de aire adecuada.
- Utilizar aparato sobre una mesa o superficie plana.
- Mantenga el producto lejos de cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina, u otros materiales inflamables.

- No enchufe ni desenchufe el producto de la toma de corriente con las manos mojadas.
- Este producto está destinado exclusivamente para el uso no comercial, no industrial, hogar de cocción de los alimentos para el consumo humano, no use el producto en exteriores o para cualquier otro propósito.
- No utilice el producto vacío.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador donde se puede tropezar con él ni tirar. No permita que el cable toque superficies calientes.
- No utilice el producto si tiene un cable de alimentación dañado o cortado o el enchufe, si los cables están expuestos, en caso de mal funcionamiento, si se ha caído o dañado, o si la armadura del motor se ha caído o estén expuestos al agua.
- Este producto no tiene piezas que el usuario pueda reparar.
- No trate de examinar o reparar este producto usted mismo. Sólo el personal de servicio cualificado realice reparaciones, lleve el producto a la tienda de reparación de electrodomésticos de su elección para su inspección y reparación.
- No ponga presión sobre el cable de alimentación que se conecta al producto, ya que el cable de alimentación podría desgaste y se rompa.
- Esta licuadora no tiene función de apagado porque es controlador por pulso. Para apagar por completo, desconéctelo de la red eléctrica.
- Un rascador se puede usar solo cuando la licuadora no este encendida.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el conjunto de cuchillas en la base sin asegurar adecuadamente.
- No mezcle líquidos calientes.
- No utilice la botella si esta dañada.
- Mantenga las manos y utensilios alejados de la licuadora mientras está en uso para reducir el riesgo de lesiones
- Las cuchillas son muy afiladas. Manéjese con cuidado.

INSTRUCCIONES ESPECIALES:

- No utilice para picar hielo solamente. Asegúrese de que ay por lo menos 1 taza de líquido antes de añadir solidos congelados.
- No llene en exceso o agregué mucho hielo o frutas congeladas. Esto puede hacer que la botella se quebré.

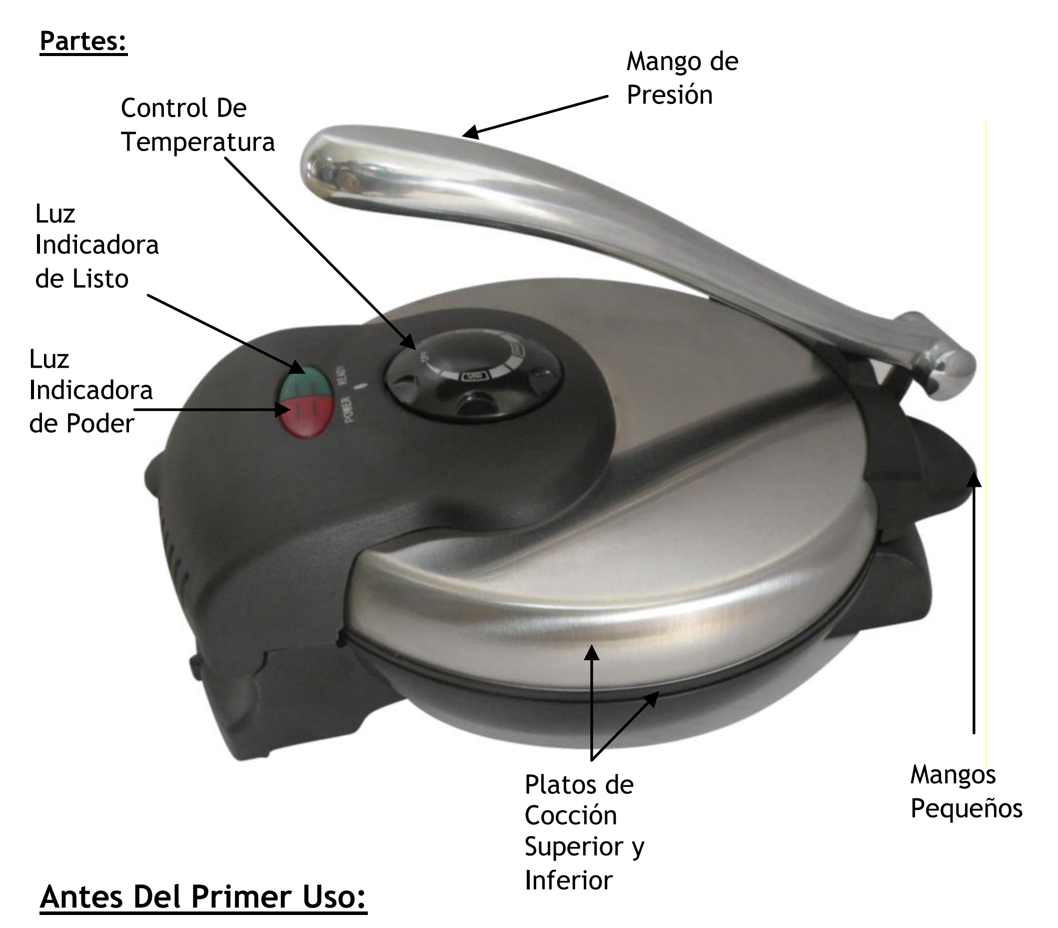
- Un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión no se recomienda para su uso con este producto, pero si se debe utilizar:
  - El voltaje eléctrico debe ser al menos tan grande como la del producto
  - Si el producto es de un tipo de conexión a tierra de 3 patas , el cable de extensión debe ser un cable de toma de tierra de 3 hilos
  - Organice el cable de extensión de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde alguien se pueda tropezar con él ni tirar.



ADVERTENCIA: Este producto está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Esta es una característica de seguridad . El enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no puede insertar el enchufe en la toma de corriente , intente invertir el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No utilice nunca el enchufe con un cable de extensión a menos que pueda insertar completamente el enchufe en el cable de extensión. No altere el enchufe. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA

Partes:



Antes Del Primer Uso:

IMPORTANTE: Por favor revise todo el material de empaque con cuidado antes de tirar a la basura. Puede haber partes para su aparato contenidas en el material de empaque.

ADVERTENCIA: No coloque ninguna parte del producto en el lavavajillas.

1. Prepare la masa para Tortilla / Pan Plano.
2. Enchufe el aparato a una toma de corriente de 120 vatios y luego gire el control de temperatura a su nivel deseado de cocción.
3. Precaliente el aparato con los platos de cocción abiertos.
4. El indicador de encendido se prende para indicar que el aparato está en uso. Ya que la luz se apague y la luz verde de listo se enciende el aparato está listo para cocción.
   Atención: El primer uso puede causar un ligero olor o pequeño humo una vez se empiece a calentar. *Esto es el resultado de la reacción química del elemento de calentamiento. Rápidamente se va.*

Como Usar su Maquina para Tortillas/ Roti/ Pan Plano:

ADVERTENCIA: Partes y Aparato pueden calentarse durante el precalentamiento y proceso de cocción. Por favor utilice guante de protección.

Cocine su favoritito Pan Plano o Tortillas en cualquier momento!

1. Puede cubrir ligeramente su Máquina para Pan Plano con un poco de aceite vegetal utilizando una brocha de pastelería.
2. Forme su masa de tortilla / pan plano en bolas de 2 pulgadas. Presione las bolas usando sus dedos para aplanar ligeramente la bola de masa en una tortita. Coloque la masa de la tortita en la placa de cocción inferior ligeramente por detrás del centro.
3. Utilice las mangas pequeñas para cerrar la tapa superior de cocción. Mueva la manija Presionando hacia el control de temperatura y presione suavemente hacia abajo para aplanar la masa.

   Nota: Si aprieta demasiado la masa se puede romper.
4. Abra la tapa superior de cocina y gire la masa plana en la placa de cocina inferior hacia el centro para una distribución uniforme del calentamiento. Una vez que se empiezan a formar burbujas en el lado sin cocer puede voltear la tortilla / pan plano para cocinar el otro lado.

   ADVERTENCIA: No utilice utensilios de metal para voltear tortillas / Pan Plano ya que pueden dañar el plato antiadherente. Sólo use utensilios de madera.
5. La Tortilla / Pan Plano se levante de tamaño. Esto es normal, ya que se encuentra atrapada vapor dentro del pan. Cierre con cuidado la tapa superior sobre la tortilla / Pan Plano para asegurar el aumento esta distribuido y retire del plato inferior.
6. Su Tortilla / Pan Plano ya está listo para comer!
7. Gire el control de temperatura a la posición OFF y desconecte el aparato de la toma eléctrica.
   ADVERTENCIA: Desconecte siempre el producto de la toma de corriente cuando no esté en uso o se deja desatendido.
8. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.

Limpeza de su Maquina de Tortilla / Roti / Pan Plano:

ADVERTENCIA: Desconecte siempre el producto y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla o almacenarla.

NOTICE: Nunca sumerja ninguna parte de este aparato.

La limpieza es muy fácil!

1. Asegúrese de que el aparato se haya enfriado. Utilice un paño suave y húmedo para limpiar la parte superior y las placas de cocción inferiores.
2. Con un paño suave y seco, secar los platos y alce.

Recetas y Consejos:

- Masa podría secarse rápidamente por lo que es importante mantenerlo cubierto con una toalla húmeda. Manteniendo su masa firme pero húmeda producirá pan plano más ligero y más suave. También puede agregar un poco de agua a la masa para mantenerlo húmedo antes de cocinar.
- Deje la masa reposar por lo menos 30 minutos antes de darle forma en bolas. Mantenga masa cubierta mientras descansa.
- Para mantener pan plano cocido húmedo y caliente, envolver en una toalla de algodón ligeramente humedecido. También puede guardar en un contenedor para tortilla.
- Pan Plano restante o tortillas pueden ser guardados en el refrigerador. Amontone las tortillas o Pan Plano con un pequeño papel dividiendo capas. Selle la bolsa de plástico y guarde. Tortillas y pan plano pueden ser recalentadas con el aparato o en el microondas por 30 segundos.

RECETAS:

-Panes Planos son un gran acompañamiento para platos como Curry, Sopas, Masalas, y aderezos.
-Agregue Salsas, carnes y verduras para Burritos.
-Llene sus tortillas hechas en casa con su favorita queso rallado y verduras para una quesadilla fácil!
-Panes Planos pueden convertirse en Pizzas rápidas con solo añadir un poco de salsa y queso.
Disfrute las posibilidades!

Pan Plano:	Requiere:	Instrucciones:
Chapati / Roti:	2 Tazas Harina de Trigo Sal (al gusto) 1 Taza de Agua 1-2 cucharas de aceite para poner sobre maza	En un tazón grande, combine la harina, la sal y el aceite. Añadir poco a poco el agua y mezclar bien. Amasar la masa en una bola suave. Dejar reposar cubierto durante unos 10-15 minutos. Divida la masa en pequeñas bolas. Cocine como se indica en "

		Uso de su Máquina de tortilla / pan plano "
Tortillas de Maíz / Trigo Integral	2 Tazas Masa Harina ½ Cucharadita Salt 1 Taza Agua Tibia --------------------------------- 1 1/2 Tazas Harina Integral 1 1/2 Tazas AP harina 1 Cucharadita de Sal 1/3 Taza Aceite 1 cup Agua Tibia	En un tazón grande combine la harina y la sal (aceite si lo requiere) . Mientras se mezcla añadir poco a poco el agua. Si la masa es demasiado rígido añadir un poco más de agua. Divida la masa en pequeñas bolas, cubrir con papel plástico y dejar reposar 30 minutos antes de cocinar. Cocine como se indica en “Uso de su Máquina de tortilla / pan plano"
Tortillas de Harina	2 Tazas de Harina 1/2 Cucharadita Sal 1/4 Taza de Aceite 2/3 Taza Agua Tibia	En un tazón grande combine la harina, sal y aceite. Añadir poco a poco el agua y mezclar bien. Divida la masa en unas 12 partes iguales y formar en pequeñas bolas. Cubra con papel plástico. Cocine como se indica “Uso de su Máquina de tortilla / pan plano"
Pancake Mandarin	2 Tazas Harina AP 3/4 Taza Agua Caliente 1-2 cucharadas para exterior de Maza	Coloque la harina en el procesador, agregue el agua lentamente a través del tubo hasta que la masa forme una bola. Cubra la masa con plastico y dejar reposar durante 30 minutos. Formar bolitas con la masa (debe rendir 24 porciones). Cepille un lado de cada ronda. Acoplar 2 bolas a la vez. Cocine como se indica " Uso de su Máquina de tortilla / pan plano". Separe las dos mitades de panqueques aparte después de cocción.



MACHINE À TORTILLA / GALETTE/ ROTI

TS-126

Consignes de sécurité et de fonctionnement

-POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR SEULEMENT-

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil électrique, suivez toujours ces précautions de base, surtout en présence d'enfants.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

AVERTISSEMENT -- Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou de dommages matériels, veuillez noter ce qui suit:

- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez-le hors de portée des enfants et des animaux. Redoublez de prudence lorsque vous utilisez cet appareil à proximité d'enfants.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique et laissez-le refroidir avant de l'assembler, le démonter, le déplacer ou le nettoyer.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est en fonction. Débranchez-le toujours s'il n'est pas utilisé.

N'immergez pas la base de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche et n'exposez pas le cordon ou la fiche à l'eau ou tout autre liquide.

- N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant. Les accessoires fournis peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Laissez-les refroidir avant de les manipuler.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou sur toute autre surface chaude.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'eau ou tout autre liquide chaud.
- Utilisez ce produit dans un endroit bien aéré. Gardez au moins 4 à 6 pouces d'espace tout autour de l'appareil afin de permettre une circulation d'air adéquate.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane ou une table.

  - Gardez l’appareil éloigné des rideaux, tentures, vêtements, torchons ou autres matériaux inflammables.
  - Ne branchez ni ne débranchez le produit avec les mains mouillées.
- Ce produit n’est pas destiné à un usage commercial ou industriel, mais uniquement à un usage domestique pour la consommation d’aliments. N’utilisez pas l’appareil à l’extérieur ou à d’autres fins que celles prévues.
- Ne faites pas fonctionner l’appareil sans aliments à l’intérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre d’une table ou d’un comptoir où l’on pourrait s’y suspendre ou trébucher. Évitez que le cordon touche les surfaces chaudes.
- Ne faites pas fonctionner l’appareil si le cordon d’alimentation ou la fiche sont endommagés ou coupés, si les fils sont à découvert, s’il fonctionne mal, s’il a subi une chute ou est endommagé, ou si le boîtier du moteur est tombé par terre ou a été exposé à l’eau.
- Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l’utilisateur.
- Ne tentez pas d’examiner ou de réparer ce produit vous-même. Seul un technicien qualifié doit effectuer les réparations; apportez l’appareil à l’atelier de réparation de votre choix pour inspection et réparation.
  - N’exercez aucune pression sur le cordon d’alimentation là où il se connecte à l’appareil, car il pourrait s’effilocher ou se briser.
  - Cet appareil n’est pas muni d’une fonction d’arrêt (‘’OFF’’). Il est contrôlé par impulsions (PULSE). Pour l’éteindre, veuillez le débrancher de la prise murale.
  - Une spatule peut être utilisée, mais uniquement lorsque le mélangeur de fonctionne pas.
  - Pour réduire le risque de blessure, assurez-vous que l’assemblage de lames est installé correctement et sécurité dans la base du gobelet.
  - Ne mélangez pas de liquides chauds.
  - N’utilisez pas le mélangeur si le gobelet a été endommagé
  - Gardez les mains et les ustensiles loin de la Blender en cours d'utilisation pour réduire le risque de blessure
  - Les lames sont extrêmement tranchantes. Manipuler avec soin.

RECOMMANDATIONS ADDITIONNELLES :

  - N’utilisez pas le mélangeur pour concasser les glaçons. Assurez-vous qu’il y a au moins 1 tasse de liquide avant d’ajouter les glaçons ou fruits congelés.

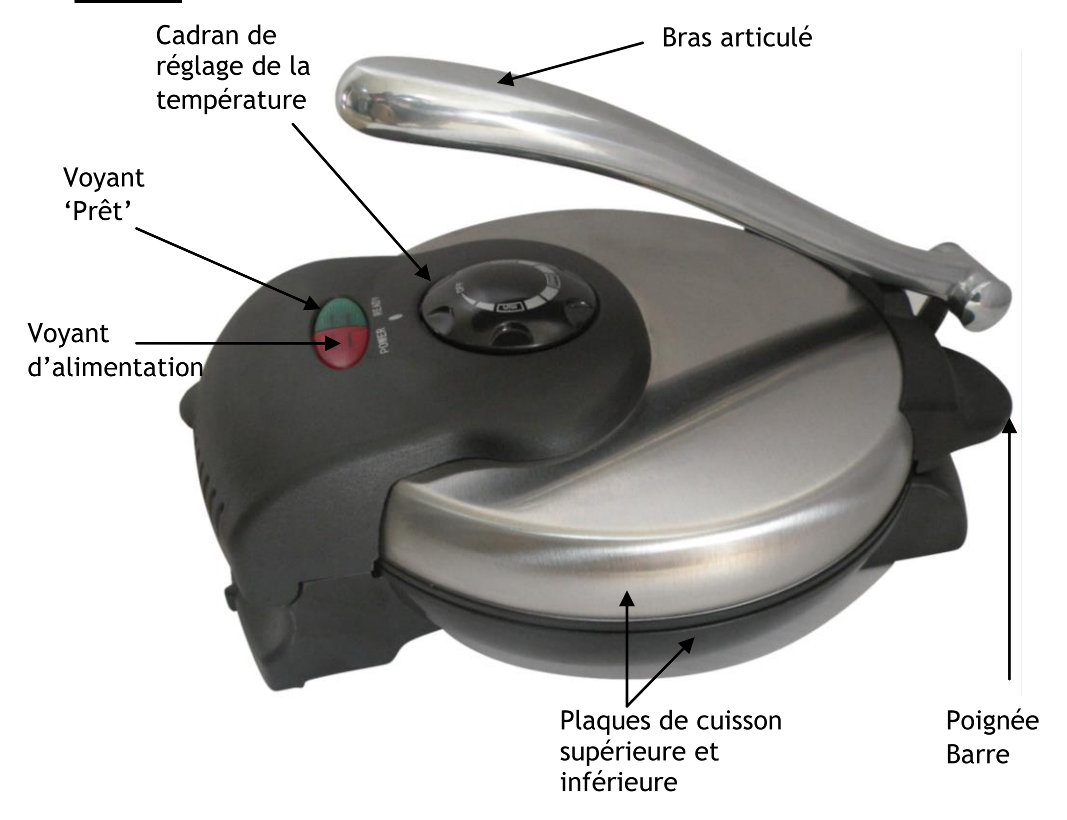
- Ne pas surcharger ou ajouter trop de glaçons ou fruits congelés dans le gobelet, car il pourrait se fragmenter ou se briser.
- Un court cordon d'alimentation est fourni afin de réduire les risques de s'enchevêtrer ou de trébucher dans un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée avec ce produit, mais si elle doit être utilisée :
  – La puissance nominale indiquée sur la corde doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil;
  – Si le cordon de l'appareil est relié à la terre à 3 fils, la corde de rallonge doit aussi être reliée à la terre à 3 fils.
  – Installer la rallonge de façon à ce qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table où l'on pourrait s'y accrocher ou trébucher.



AVERTISSEMENT: Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une broche est plus large que l'autre). Il s'agit là d'une mesure de sécurité. Pour réduire le risque d'électrocution, la fiche doit être insérée d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'utilisez jamais la fiche avec une rallonge, à moins de pouvoir l'insérer parfaitement dans la rallonge. Ne tentez pas de modifier la fiche polarisée et respectez à la lettre cette mesure de sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE

Pièces:



Avant la première utilisation

IMPORTANT: Vérifiez attentivement tout le matériel d'emballage avant de le jeter, car certains accessoires peuvent être restés à l'intérieur.

AVERTISSEMENT: Ne mettez aucune pièce de cet appareil dans le lave-vaisselle.

1. Préparez votre pâte à tortilla/galette.
2. Branchez l'appareil dans une prise électrique standard de 120 volts et préchauffez-le en tournant le cadran de réglage de la température au degré de chaleur désirée.
3. Gardez le couvercle/plaque supérieure ouvert durant le préchauffage.
4. Le voyant d'alimentation s'allumera pour indiquer que l'appareil est mis sous tension. Une fois le voyant rouge éteint et le voyant vert

allumé (normalement après 6-8 minutes), l'appareil sera prêt à être utilisé.

Attention: *Une légère odeur ou un peu de fumée peuvent se dégager de l'appareil lors de la première utilisation. Cela est normal et est causé par la réaction chimique de l'élément chauffant. Le tout se résorbera rapidement.*

Utilisation de votre Machine à tortilla/galette

AVERTISSEMENT: Le bras de pressage et les pièces peuvent devenir très chauds durant le préchauffage et la cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour vous protéger.

Préparez vos tortillas/galettes en tout temps!

1. Vous pouvez enduire les plaques de cuisson d'un peu d'huile végétale à l'aide d'un badigeonneur.
2. Façonnez votre pâte à tortilla/galette en boules de 5 cm (2 po). Avec les doigts, aplatissez-les délicatement pour former des galettes. Déposez une galette de pâte au centre de la plaque de cuisson inférieure, légèrement vers l'arrière.
3. Fermez le couvercle/plaque de cuisson supérieure en utilisant la poignée à oreille. Alignez le bras de pressage sur le cadran de réglage de la température et pressez délicatement pour aplatir la pâte.

   Note: Ne pas trop presser pour ne pas briser la pâte.
4. Ouvrez le couvercle/plaque supérieure et faites tourner la tortilla/galette au centre de la plaque pour assurer une bonne distribution de la chaleur. Une fois que les bulles commencent à se former sur le dessus, retournez la tortilla/galette pour cuire l'autre côté.

   Avertissement: Pour éviter d'endommager la surface antiadhésive des plaques, utilisez uniquement des ustensiles en bois et non en métal.
5. La tortilla/galette aura tendance à gonfler, dû à la vapeur accumulée à l'intérieur. Pour uniformiser la surface, refermez délicatement le couvercle/plaque supérieure sur la tortilla/galette, puis retirez-la de la plaque de cuisson.
6. Votre tortilla/galette est maintenant prête à manger!
7. Pour éteindre l'appareil, tournez d'abord le cadran de réglage de la température à la position 'OFF' et débranchez l'appareil.

AVERTISSEMENT: Débranchez toujours l’appareil lorsqu’il n’est pas utilisé ou s’il est laissé sans surveillance.

8. Laissez l’appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou le ranger.

Nettoyage de votre Machine à tortilla/galette:

AVERTISSEMENT: Débranchez toujours l’appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer ou le ranger.

REMARQUE: N’immergez jamais l’une ou l’autre des pièces de cet appareil.

Le nettoyage, un jeu d’enfant!

3. Assurez-vous d’abord que l’appareil est refroidi puis, à l’aide d’un chiffon doux et humide, essuyez les plaques de cuisson supérieure et inférieure.
4. À l’aide d’un chiffon doux et sec, essuyez les plaques et rangez l’appareil.

Trucs et recettes:

TRUCS:

- Comme la pâte s’assèche rapidement, il est important de la recouvrir d’une serviette humide. Le fait de garder la pâte humide et ferme se traduira par une galette plus légère et lisse. Vous pouvez également ajouter quelques gouttes d’eau à la pâte avant la cuisson, pour conserver l’humidité.
- Laissez reposer la pâte bien recouverte au moins 30 minutes avant de la façonner en boules.
- Pour maintenir au chaud les tortillas/galettes cuites, enveloppez-les d’une serviette de coton légèrement humectée. Vous pouvez également utiliser une assiette à tortillas.
- Les tortillas/galettes restantes peuvent être gardées au réfrigérateur. Empilez-les en les séparant de papier ciré, puis scellez le tout dans un sac en plastique et rangez. Vous pouvez réchauffer les tortillas/galettes en utilisant votre appareil. Il suffira de les laisser d’abord reposer à la température de la pièce pour ensuite les déposer sur la plaque de cuisson inférieure.
- Vous pouvez également mettre les tortillas/galettes dans le micro-ondes 30 secondes avant de les servir.

RECETTES:

- Les galettes accompagnent à merveille les plats comme les currys, les soupes ou les masalas.
- Garnissez-les de sauce, de viande ou de légumes et elles font d'excellents roulés.
- Farcissez les tortillas de votre fromage râpé préféré et de légumes cuits à la vapeur et vous obtiendrez de succulentes quesadillas.
- Transformez vos galettes en une pizza rapide en ajoutant de la sauce et du fromage.

Laissez aller votre imagination!

Tortilla/galette	Ingrédients	Préparation
Chapati / Roti (Galette indienne)	2 tasses de farine de blé entier Sel (au goût) 1 tasse d'eau (selon le cas) 1-2 c. à soupe d'huile de sésame ou végétale (pour badigeonner la pâte)	Dans un grand bol, mélanger la farine, le sel et l'huile. Ajouter graduellement l'eau et bien mélanger. Pétrir la pâte et façonner une boule molle. Laisser reposer 10-15 minutes. Diviser la pâte en petites boules. Cuire tel qu'indiqué à la section 'Utilisation de votre machine à tortilla/galette'.
Tortillas au maïs / Tortillas au blé entier	2 tasses de Masa Harina (farine de maïs) ½ c. à thé de sel 1 tasse d'eau tiède --------------------------------- 1 ½ tasse de farine de blé entier 1½ tasse de farine non blanchie (ou tout usage) 1 c. à thé de sel 1/3 tasse d'huile de Canola ou végétale 1 tasse d'eau tiède	Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel (et l'huile, selon le cas). Ajouter graduellement l'eau. Si la pâte est trop ferme, ajouter un peu plus d'eau. Diviser la pâte en petites boules, couvrir de pellicule plastique et laisser reposer 30 minutes. Cuire tel qu'indiqué à la section 'Utilisation de votre machine à tortilla/galette'.
Tortillas à la farine	2 tasses de farine tout usage ½ c. à thé de sel ¼ tasse d'huile végétale 2/3 tasse d'eau tiède	Dans un grand bol, mélanger la farine, le sel et l'huile. Ajouter graduellement l'eau et bien mélanger. Diviser la pâte en 12 parts égales et façonner de petites boules. Couvrir de pellicule plastique et cuire tel qu'indiqué à la section 'Utilisation de votre machine à tortilla/galette'.

Crêpes mandarin	2 tasses de farine tout usage ¾ tasse d'eau bouillante 1-2 c. à soupe d'huile de sésame ou végétale (pour badigeonner la pâte)	Mettre la farine dans le robot culinaire, ajouter lentement l'eau par le tube d'alimentation jusqu'à la formation d'une boule. Couvrir la pâte d'une pellicule plastique et laisser reposer 30 minutes. Façonner en petites boules (environ 24). Badigeonner d'huile un côté de chaque boule, superposer 2 boules et les aplatir ensemble. Cuire tel qu'indiqué à la section 'Utilisation de votre machine à tortilla/galette'. Séparer les deux moitiés de crêpe après la cuisson.